

# Recetas Sabores del Quijote 2019

QUESO Y PRODUCTOS  
DEL CAMPO DE CALATRAVA

Calzada de Calatrava  
5-6 Octubre



PRODUCTOS Y PLATOS  
DE NUESTRA TIERRA

## TOCINO DE CIELO DE QUESO Y CARRILLADA DE TERNERA AL VINO TINTO

### Ingredientes:

#### Para el tocino de cielo:

- 500ml de nata de cocinar
- 4 hojas de gelatina
- 250gr de queso Manchego

#### Para las carrilladas de ternera al vino tinto:

- 1/2kg de carrilladas de ternera
- 200ml de vino tinto
- 150ml de agua
- 1 zanahoria
- 1/2 puerro
- 1 pimiento rojo
- Sal y tomillo

#### Para el emplatado:

- Tortita de maíz
- Germinados

### Elaboración:

#### Para el tocino de cielo:

Hidratamos la gelatina en agua fría durante 15 min.

Calentamos la nata en un cazo, cuando esta esté listo ponemos en trocitos el queso y deshacemos mezclando bien. Añadimos una pizca de sal. Finalmente añadimos la gelatina mezclamos, ponemos en molde y dejamos enfriar.

#### Para las carrilladas:

Limpiamos las carrilladas y las troceamos (trozos grandes).

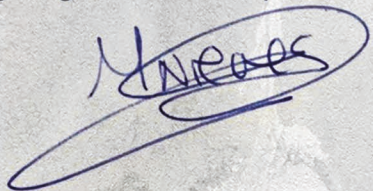
Limpiamos las hortalizas y las cortamos.

En una olla ponemos el aceite de oliva y marcamos las carrilladas, las apartamos de la olla y reservamos, en la misma olla salteamos las hortalizas y a continuación añadimos las carrilladas, cubrimos con vino tinto y agua y dejamos cocer durante 4 horas a fuego lento.

Cuando las tengamos cocinadas, desmenuzaremos la carne y las hortalizas las trituramos junto con el caldo, después dejamos reducir la salsa, probamos de sal.

#### Emplatado:

De base pondremos la tortita de maíz, sobre esta pondremos un cuadrado de unos 3cm de tocino de cielo de queso. la carne ya desmenuzada la ataremos con puerro y pondremos encima del tocino, terminaremos con la salsa ya reducida y con algún germinado, tipo alfalfa.

  
Nieves Nuñez Molina  
Restaurante Los Arenales